

## Innenwirtschaft - Herstellung von Back- und Teigwaren



### *Inbesondere wurde auf folgende Punkte hingewiesen:*

#### **Allgemein**

- für ausreichende Belüftung der Räumlichkeit sorgen
- unnötige Mehlstaubentwicklung vermeiden
- bei starker Belastung durch Mehlstaub Atemschutz verwenden
- keine heißen Teile berühren
- heiße Flüssigkeiten sicher abstellen
- hitzebeständigen Handschutz verwenden
- auf ergonomisches Heben, Bewegen und Tragen schwerer Lasten achten (Hilfsmittel, Hilfsperson)

#### **Einsatz von Maschinen und Geräten**

- Betrieb, Wartung und Reparatur gemäß Betriebsanleitung
- nur ordnungsgemäß instand gesetzte Maschinen/Geräte verwenden
- Verkleidungen, Verdeckungen, Schutzabdeckungen verwenden
- das Auslaufen von Maschinenteilen abwarten
- Reparatur-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur an still stehenden und gesicherten Maschinen durchführen, angehobene Maschinenteile abstützen
- NOT-AUS - Einrichtungen überprüfen